

RESTAURATION SCOLAIRE - 1/09 AU 3/10 2025

01/09/25	02/09/25	04/09/25	05/09/25
Melon Cordon bleu * Pâtes bio** Petits suisses***	Salade verte Dés de volailles tomates bio * Rougail saucisses Riz bio Fruits	Tomates bio, concombres mozzarella Dés de dinde Purée Yaourts bio *	Carottes râpées bio* Jambon grill Semoule sauce tomate** Fromage*** Tarte aux pommes**

08/09/25	09/09/25	11/09/25	12/09/25
Taboulé au surimi* Émincé de bœuf (vf) Carottes bio** Fromage*** Fruits	Salade verte bio emmental Haut de cuisse Ratatouille Fromage Yaourts bio sucré	Pastèque Lasagne végétarienne* ** Crème choc au lait bio	Wraps (st Moret thon) Truites de Parné***** Pomme de terre rissolées Éclair choc***

15/09/25	16/09/25	18/09/25	19/09/25
Concombres bio Vinaigrette* Pâtes bio carbonara** Yaourts bio***	Melon Couscous (merguez, agneau légumes)* Crème vanille Lait bio***	Perles composées(surimi /mais) Émincé de dinde Haricots verts Compote pomme	Macédoine Poisson***** sauce beurre blanc Riz Liégeois***

22/09/25	23/09/25	25/09/25	26/09/25
Pâté de campagne Mix grill (merguez poulet) Rostis Fruits	Pain de poisson* Rôti de porc Haricots verts** Glaces	Salade verte(tomates maïs) Chili sin carné (tomates haricots rouge riz) Yaourt bio	Blé composé (dés volailles, maïs) Poisson frais**** Sauce hollandaise Julienne légumes** Flan ****

29/09/25	30/09/25	02/10/25	03/10/25
Betteraves rouges * Chipo Frites Fromage *** Fruits	Torti surimi* Émincé de poulet sauce coco Haricots verts** Petits suisses**	Carottes bio râpées* Pizza (tomates fromage) Salade verte bio Crème choc	Rillettes Poisson***** aux épices* Riz Tartes aux pommes***

Allergènes	
*	Moutarde
**	Sulfite
***	Lait
****	Gluten
*****	Fruits à coques
*****	Poisson, Œuf